



# pamo's Restaurant mit dem gewissen Weitblick

Genießen Sie einzigartige Momente in unserem neuen Restaurant voll *kulinarischer Highlights von Hohenloher Erzeugern* in stilvollem Ambiente.

Unser *österreichischer Küchenchef SEPP WIMMESBERGER* und sein kreatives Küchenteam sorgen für ein bodenständiges und saisonales Geschmackserlebnis. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Eine sortenreiche und handverlesene Auswahl an regionalen und internationalen Weinen hält unser *Restaurantleiter MICHEL BROOD* für Sie in unserer kleinen Vinothek bereit. Unser Serviceteam berät Sie gerne, damit Sie den perfekten Wein zu Ihrem Essen finden.

#### Öffnungszeiten Restaurant

Mittags 12 – 13.30 Uhr

Abends 18 – 21.00 Uhr

Abendkarte 21 – 22.00 Uhr

#### Essen in unserer Bar „The View“

17 – 22.00 Uhr

ab 22.00 Uhr Snacks

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## Vorspeisen

### *Starters*

Gratinierter Ziegenkäse mit Avocado  
*Gratinated goat cheese with avocado*

€ 12,00

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel  
auf bunten Salaten und Balsamico  
*Fried king prawns bacon-wrapped with mixed salad and  
balsamic vinegar*

€ 16,50

## Salate

### *salad*

Bunter Beilagensalat  
an French Dressing und Kräutern  
*Side salad with french dressing and herbs*

€ 6,50

Gebratene Putenbruststreifen  
an bunten Salaten  
*Fried slices of turkey breast with mixed salad*

€ 14,00



## Suppen

*soups*

„Schwäbische Hochzeitssuppe“  
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,  
Klößchen und Gemüsejulienne

*„Swabian wedding soup“  
beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,  
small dumplings and finely sliced vegetables*

€ 6,50

Klare Steinpilzsuppe mit Klößchen  
*Clear soup of penny bun with small dumplings*

€ 8,50

## Vegetarisches

*vegetarian dishes*

Gratiniertes Pfannengemüse  
mit Ziegenkäse und Risoléekartoffeln  
*Mixed vegetables gratinated with goat cheese and Risolée potatoes*

€ 15,00

Ragout von Kräuterseitlingen, Champignons und Morcheln  
in Basilikumrahm, kleine Semmelknödel

*Ragout of mushrooms – king oyster mushrooms, champignons and morels  
in basil cream with small bread dumplings*

€ 17,00



# Der Küchenchef empfiehlt

*chef's recommendation*

Kürbissüppchen von Hokkaido und Muskat  
*Cream soup of pumpkins*

€ 6,50

Filetspitzen von Rind und Schwein  
in Cognac-Pfeffer-Soße, Pfannengemüse  
und hausgemachten Spätzle  
*Fillet tips of beef and pork in cognac-pepper-sauce  
with pan-fried vegetables and homemade Swabian pasta*

€ 18,50

Ofenschlupfer  
mit Vanilleeis und Vanillesoße  
*„Ofenschlupfer“ a sweet casserole of bread with vanillasauce and vanilla ice cream*

€ 6,50

Als 3-Gang-Menü  
*As a 3-course-menu*

€ 29,00

mit Weinbegleitung  
*with accompanying wines*

€ 47,00



## Fisch

*fish dishes*

Gebratenes Heilbuttfilet  
auf Mie-Nudeln, Sojasoße und Wokgemüse  
*Fried halibut fillet with egg noodles, soy sauce and wok fried vegetables*

€ 26,00

Krosses Zanderfilet  
auf Schwarzwurzelragout mit Butterkartoffeln  
*Crispy fried fillet of pike perch with black salsify ragout and potatoes*

€ 26,00

## EMPFEHLUNG AUS DER VINOTHEK

*recommendation of our wine bar*

2017 Cuvée Josephine  
VPD Gutswein, Weißweincuvée trocken, Qualitätswein  
*white wine Cuvée, dry*  
Prädikatsweingut Kistenmacher&Hengerer / Heilbronn, Württemberg  
€ 7,00 | 0,2 l



## Regionales & Saisonales

*regional and seasonal dishes*

Badischer Ackersalat an Balsamicodressing  
mit schwäbischem Coppa und frischem Meerrettich  
*Lamb's lettuce with balsamic dressing, coppa and fresh horse radish*

€ 12,00

Rosa gebratene Entenbrust  
an Orangen-Pfeffersauce Brokkoli und Kirschtomaten  
Schupfnudeln

*pink roasted duck breast with orange pepper sauce  
broccoli and cherry tomatoes, Schupfnudeln*

€ 22,00

Eingelegter Wildschweinbraten  
an Sauerrahmsoße, sautierten Pilzen, Lauchzwiebeln  
und hausgemachten Knöpfle

*Gratinated roast of boar, sour cream sauce, spring onions  
and homemade Swabian pasta*

€ 18,50

Bäckchen und Filet vom Spanferkel  
in Pommery-Senfsauce, Wirsinggemüse  
und Kartoffelkroketten

*Cheeks and fillet of suckling pig in pommery mustard sauce  
with savoy cabbage and croquettes*

€ 18,00

Wiener Schnitzel  
mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet  
*„Wiener Schnitzel“ – veal escalope with parsley potatoes and salad bar*

€ 22,50



Beef Club  
Boeuf de Hohenlohe

## Edles Rindfleisch aus der Region

*noble beef of our region*

Carpaccio mit nativem Olivenöl und Parmesan  
*Carpaccio with virgin olive oil and Parmesan cheese*

€ 16,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet  
*Fried beef steak and onions in gravy  
with homemade swabian pasta and salad bar*

€ 24,00

Filetsteak an Cognac-Pfeffersauce  
grüne Bohnen und Bratkartoffeln  
*Fillet of beef with cognac pepper sauce  
green beans and roasted potatoes*

€ 36,00

Rib Eye Steak  
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Farmhouse Kartoffeln  
*Rib eye steak with herb butter, grilled tomato and country-potatoes*

€ 28,50

## EMPFEHLUNG AUS DER VINOOTHEK

*recommendation of our wine bar*

2014 Lemberger trocken  
VPD-Gutswein, Qualitätswein  
*red wine, dry*  
Prädikatsweingut Graf Neipperg / Schwaigern, Württemberg

€ 8,50 | 0,2 l



## Desserts

*desserts*

Lauwarmer Schokokuchen  
mit gelber Grütze und Walnusseis  
*Lukewarm chocolate cake with jellied fruits and walnut ice cream*

€ 9,00

Crème Brûlée mit Pistazieneis  
*Crème brûlée with pistachio ice cream*

€ 7,00

Dreierlei Schokoladenmus  
mit frischen Früchten  
*Three kinds of chocolate mousse with fresh fruits*

€ 9,00

Ausgesuchte Käsevariation  
mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette  
*Selection of cheese with fig mustard, grapes and baguette*

€ 12,50

## Mini Dessert

*mini dessert*

Geeister Mocca  
an weißem Schokoladenschaum  
*iced mocca with white chocolate foam*

€ 5,00





## Kleine Abendkarte

ab 21 – 22.00 Uhr

*late dinner*

„Schwäbische Hochzeitssuppe“  
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,  
Klößchen und Gemüsejulienne

*„Swabian wedding soup“*

*beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,  
small dumplings and finely sliced vegetables*

€ 6,50

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen  
an French Dressing

*Mixed salad with fried stripes of turkey breast  
and french dressing*

€ 14,00

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
bunte Blattsalate und Wedges

*Rump steak with herbal butter,  
mixed leaf salad and potato wedges*

€ 27,50

Hohenloher Vesperplatte garniert

Brotauswahl und Butter

*Cold platter with a selection of breads und butter*

€ 12,00

# Alkoholfreies

*Non-alcoholic drinks*

## Mineralwasser

*mineral water*

Teinacher Gourmet still / medium  
0,25l € 2,60 // 0,5l € 4,00 // 0,75l € 5,50

San Pellegrino

0,75l € 6,50

## Säfte und Nektare

*juices & nectars*

Apfelsaft / Orangensaft

*apple juice / orange juice*

0,2l € 2,90 // 0,4l € 4,90

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar

*sour cherry nectar / red currant nectar*

0,2l € 2,90 // 0,4l € 4,90

Saftschorle Hohenloher Fruchtsäfte

*juice spritzer*

0,2l € 2,70 // 0,4l € 4,50

Vaihinger Fruchtsäfte

Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft

*passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice*

0,2l € 3,20 // 0,4l € 4,90

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte

*juice spritzer*

0,2l € 2,90 // 0,4l € 4,90

## Limonaden

*soft drinks*

Coca-Cola / Cola Cola Zero / Fanta Orange / Spezi

0,2l € 2,70 // 0,4l € 4,60

Thomas Henry

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

0,2l € 3,20



# Biere

*beer*

## Biere vom Fass

*draft beer*

Rothaus Pils  
0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Rothaus Hefeweizen  
0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Distelhäuser Pils  
0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Radler  
0,3 l € 3,40 // 0,5 l € 4,20

## Flaschenbiere

*bottled beer*

Distelhäuser Export  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Pils Alkoholfrei  
0,33 l € 3,60

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Kristallweizen  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen  
0,5 l € 4,20



# Kaffeespezialitäten

*coffee*

## Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei

*cup of coffee / decaffeinated*

€ 2,80

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

*small pot of coffee / decaffeinated*

€ 4,50

Espresso

€ 2,50

Doppelter Espresso

€ 4,20

Espresso Macchiato

€ 2,80

Cappuccino

€ 3,20

Milchkaffee

*coffee with milk*

€ 3,80

Latte Macchiato

€ 3,80

Heiße Schokolade

*hot chocolate*

€ 3,20

## Ronnefeldt Teeauswahl

*Ronnefeldt's tea selection*

Glas

*glass of tea*

€ 2,50

Kännchen

*small pot of tea*

€ 4,20



# Offene Weißweine

*house wines white*

Verrenberger Goldberg  
Riesling trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine, dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg  
0,2 l € 4,90

Silvaner mit Riesling  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine, dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg  
0,2 l € 4,90

Weissburgunder trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine, dry*

Prädikatsweingut Franz Keller / Oberbergen, Kaiserstuhl Baden  
0,2 l € 6,00

St. Veit  
Weißweincuvée trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine cuvée, dry*

Prädikatsweingut Hans Wirsching / Iphofen, Franken  
0,2 l € 6,50

Val de Loire  
Sauvignon Blanc trocken  
IGP, Domaine de la Foilette / Loire, Frankreich  
0,2 l € 6,50



## Offene Roséweine

*house wines rosé*

Schwarzriesling Weißherbst

Deutscher Qualitätswein

*German quality wine, dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

## Offene Rotweine

*house wines red*

Adolzfurter Lindelberg

Lemberger mit Trollinger

Deutscher Qualitätswein

*German quality wine, dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Grantschener Wildenberg

Trollinger trocken

Deutscher Qualitätswein

*German quality wine, dry*

Grantschen Weine / Grantschen, Württemberg

0,2 l € 4,90



# Offene Rotweine

*house wines red*

Grantschener Wildenberg  
Lemberger trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine, dry*

Grantschen Weine / Grantschen, Württemberg  
0,2 l € 4,90

Spätburgunder trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine Cuvée, dry*

Weingut Schloss Eberstein / Gernsbach, Baden  
0,2 l € 6,00

Côtes du Rhône A.C.  
Domaine de la Solitude  
Grenache, Syrah, Cinsault / Rhône, Frankreich  
0,2 l € 7,00

Montepulciano D'Abruzzo.  
D.O.C. / Moncaro, Italien  
0,2 l € 6,00

Cabernet Sauvignon.  
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile  
0,2 l € 7,00



## Sparklings

„PANORAMAHOTEL“  
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach  
*glass of sparkling wine*  
0,1 l € 5,80

„Col de Mez“ Prosecco Frizzante  
0,1 l € 6,50

Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay  
0,1 l € 7,00

Mandois Champagner Brut  
*glass of champagne*  
0,1 l € 10,00

Kir Royal  
( *Champagner, Creme de Cassis* )  
0,1 l € 11,00

PANO`S  
unser hauseigener Sekt Cocktail  
*on-site cocktail ( hauseigener Waldbeerensirup, Lillet Blanc, Sekt )*  
0,1 l € 6,90

PANISSIMA  
die alkoholfreie kleine Schwester  
*nonalcoholic cocktail ( hauseigener Waldbeerensirup, Tonic Water )*  
0,1 l € 4,90

Aperol Spriz  
( *Aperol, Soda, Sekt* )  
0,2 l € 6,50

Hugo  
( *Holundersirup, Soda, Sekt* )  
0,2 l € 6,50





## Aperitif

Sandeman Sherry medium  
5 cl € 4,50

Noilly Prat Vermouth  
5 cl € 4,50

Belsazar Vermouth / White /Red /Dry  
5 cl € 4,50

Tio Pepe Sherry dry  
5 cl € 4,50

## Digestif

Sandeman White Porto / medium sweet  
5 cl € 4,50

Flagman`s Madeira medium sweet  
5 cl € 4,50

Presidential Porto Tawny  
5 cl € 4,50

### Käppler Obstbrände

Schlankesbirnenbrand

Limburger Birnenbrand

Johannisbeergeist

Kirschwasser

Sauerkirschwasser

Walnussgeist

Mirabellenbrand

Pflaumenbrand

2 cl € 3,00

4 cl € 5,50